

# AMATEUR

---

Taberna hau hirigunean dago, Alde Zaharra auzoan, zehazki, San Frantzisko Aldapa kalean dago.

Bere ezaugarriak hauek dira: giro ona eta lasaia da, dekorazioa simple-sinplea izan arren, apalategietan liburuak daude irakurri nahi izatekotan. Barra txikia da eta tabernak ez dauka mahai askorik. Gainera, gauza bitxi bezala, mahai ginean ur pitxarrak eta edalontziak daude badaezpada ura edan nahi izatekotan.

Zerbitzariak gazteak eta bikotea dira. Gainera, tabernako jabeak dira. Bezeroei tratu izugarri ona ematen diete. Ezin jatorragoak!

Tabernako gauzarik onena gazta tarta izaten da. Ezin goxoagoa da tarta hori! Horretaz aparte, beste gauza batzuk eskatu ahal dira: infusioak, beste opil goxo batzuk, etab. Kafea nabarmentzea gustatuko litzaidake, ona baino hobea izaten baita.

Nahiz eta taberna handia ez izan, jendez gainezka dago. Jendea gaztea eta ez hain gaztea elkartzen da bertan, batik bat 25 urtetik gorakoak.

Taberna hau aukeratu dut gidan agertzeko, alde batetik, Gasteizko lekuri onenatarikoa delako kafe on bat hartzeko. Bestetik, zerbitzariak tratu izugarria ematen dutelako.

Beste gauza berezi bat nabarmentzea gustatutako litzaidake: noizean behin, kafe mota aldatzen dute ea bezero ohikoak konturatzen diren.

Ana

# *Anboto Jatetxea*

Jatetxe polit hau Gasteizko hirigune berezian dago. Aiztogile kaletik ibiltzen haste zarenean, segidan ikusiko duzu ezkerrean.

Oso leku argitsua eta modernoa da. Orain dela lau urte jabeak beritu zuen, horregatik boladan dago azken urte hauetan. Mota guztietako jendea elkartzen da bertan, gazteak eta ez hain gazteak.

Kalitate handiko pintxoak egiten dituzte. Gure ustez, gasteizko patata tortilla pintxorik onena prestatzen dute. Bestalde, kafea izugarria da, eta aukera ona da gosaltzeko.

Horretaz aparte, sukaldaritza tradizional onenaz gozatzeko aukera paregabea edukiko duzu gasteiztar jatetxe honetan. Bere platerak izugarri prestatuta daude eta prezioak ez dira hain garestiak. Menua aukeratu ahal duzu edo kartan eskatu dezakezu. Beraien helburua da bezeroak ahalik eta erosoan egotea, eta hau nabaritzen da. Sukaldariak eta zerbitzariak oso jatorrak eta lagunkoiak dira.

Zeliakoentzat eta anariekin arazoak dauzkan beste jendearentzat erabakionda, alergenokartak ugaridaukatelako

Berdin da ordua, Anboto beti jendez gainezka egoten da. Ezin zailagoa izaten da bertan mahairen bat libre aurkitzea, beraz, alde aurretik erreserbatu behar duzu.

Familiak zorioneko egoten dira; jatetxean, espazio zabala daukate eta eserleku egokiak erabiltzen dituzte umeentzat. Horretaz gain, koadrilek alde berezia daukate lasaiago egoteko

Zergatik aukeratu dugu Anboto jatetxea? Hau da, Gasteizko lokal tipikoa delako, eta gainera, alde zarrarean dagoenez, oso eroso da hemendik beste leku batera mugitzea, gaueko giroan murgiltzeko.

## INFORMAZIO PRAKTIKOA

HELBIDEA: Aiztogile kalea, 29, 01001, Gasteiz

WEBUNEA: [restauranteamboto.com](http://restauranteamboto.com)

TELEFONOA: 945 25 00 93

Erreserbatu ahal duzu online edo telefono bidez.

# Dazz Taberna

Dazz taberna kokatuta dago Gasteizko Alde Zaharrean , Aitzogile kalean.

Alde Zaharra oso ezaguna da Santa Maria Katedrala ondoan dagoelako.

Oso lokala argitsua, modernoa eta batez ere, baliagarria da.

Zergatik esaten dugu hori? edozein momentuan giro desberdinak dauzkalako. Esate baterako, goizean, gosari bereziakipintzen dituzte, (sasoiko fruta, ahuakate, etxeko tarta), bere terrazan hartzeko, giro atsegina sortuz.

Arratsaldez, kafe landuak, infusioak izugarriak eta askariak prestatzen dituzte. Momentu horretan mintzalagun talde batzuk elkartzen dira euskaraz hitz egiteko, eta giro euskalduna egoten da, oso atsegina.

Gauetz, ordea, oso pintxo landuak dasta ditzakegu, eta beste herri batzuetako janaria hartu ahal dugu, gainera ardo ikaragarriak dauzkate.

Horretaz gain, gauza berezi bat dauka, afaldu bitartean, mota askotako musika entzun dezakegu zuzenean.

Horren ondorioz, taberna beti jendez lepo egoten da, baina ez da desatsegina.

Taberna ez da kopa hartzeko leku aproposa, baina astean zehar mugimendu asko dauka.

Hoberena da edozein momentuan giro ona dagoela.

## INFORMAZIO PRAKTIKOA

HELBIDEA: Aitzogile Kalea, 60, 01001 Vitoria-Gasteiz, Araba

WEBGUNEA: Facebook Dazz Gasteiz

TELEFONOA: 945 56 16 42

Esther, Elena eta Patri

## PERRETXXIKO JATETXEA

San Antonio kalean dago, hirigunean. Autobusez iritsi ahal da, oinez ere bai.

Jatetxeak oso giro ona dauka. Sartzen zarenean, ez da oso argitsua, baina barruan ez da hain iluna, leihorik ez eduki arren. Txikia baina eroso eta abegitsua da.

Barrak bi parte dauzka. Batean, pintxoak daude, eta, bestean, jendeak eskatzen du.

Gomendatzen dizut eguneko menua, 16€ da eta janaria prestatzeko kalitate handiko lehengaia erabiltzen dute. Postrea da menuko plater gozoena. Lasai egon ahal izango zara jaten. Gainera, zerbitzariak gazteak ez ezik, jatorrak eta efizienteak ere badira.

Denetariko janaria dute, baina beti mantentzen dute patron bat: sukaldaritza tradizionala toke moderno batekin. Gozo baino gozoagoa da. Nik ezin izaten dut aukeratu janarien artean. Lagunekin joaten bazara, eskatu plater ezberdinak. Horrela, denetik probatu dezakezu.

Joan baino lehen, erreserbatu behar duzu. Beharrezkoa da lekurik gabe geratu nahi ez baduzu. Umerik badaukazu, esan telefono bidez leku eroso bilatzeko.

Ez dauka Michelin izarrik, baina eduki ahalko luke.

Desi

'El 7' taberna Gasteizko Alde Zaharra auzoan kokatuta, eta, konkretuki, Kutxi kalean dago.

Ostegunetik igandera normalki jendez lepo egoten da, baina asteko beste hiru egun ere irekita dago. Alde batetik, txoko argitsu eta handi bat da, beste aldetik, bere dekorazioa nahiko basikoa da. Esaterako, sabaia urdina eta hormak zuriak dira, eta egurrezko barra luzea dauka. Azken hau nabarmentzea gustatuko litzaidake pintxoaz beteta dagoelako.

Mahai eta aulki kopuru dezente dauka 'El 7'-ek. Gasteizko tabernetako zerbitzaririk euskaldunenak bilatzen badituzu, hara joan behar duzu. Konbidatuak, infusioak eta denetariko pintxoak eskaintzen dituzte, baina euren paregabe egiten dituztenak ogitartekoak dira. Hain zuzen ere, horrexegatik aukeratu dut taberna hau Gasteizko denen artean.

Hala ere, musikaren edo opil gozoren bila bazoaz, taberna hau ez da zure tokia. Nahiz eta adin guztietako jendea elkartzen den bertan, gehienak dira euskaldunak eta jatorrak.



Aiztogile Kalea, 3, 01001 Vitoria-Gasteiz  
<https://m.facebook.com/barrestaurantesiete.vitoria>  
945 27 22 98  
Ordutegia: Egunero 7.30etik 12.30era



Autoreak: Jorge Iturbe eta Yon McNeill.

La Tagliatella Gasteizko italiar jatetxerik famatuena da. Hirigunean eta saltoki-gune batean dago, Atso Jakituna kalean eta El Boulevarden.

Tagliatella jatetxea argitsua, klasikoa eta “vintagea” da. Hormak koadroz beteta daude, eta egur asko erabili dituzte dekoratzeko. Beste aldetik, italiar jatetxeko mahai kopurua oso handia da.

Lasaitasuna bilatzen ari bazara, hau da zure jatetxerik onena. Hala ere, batzuetan umeak joaten dira, eta nahiko zaratatsua bihurtzen da.

Zerbitzei eta sukaldariei buruz, nahiko gazteak dira baina profesionalak ere bai.

Ezaugarri gastronomikoei dagokionez, italiar sukaldaritza onenaz gozatzeko aukera izango dugu. Izan ere, kalitate handiko produktuak erabiltzen dituzte.

Tagliatellako karta oso zabala da: pizzak, pasta platerak, entsaladak eta abar. Hala ere, plater famatuena lasagna da. Denetik dastatu ahal duzu: espinaka, okela, atuna... Bestalde, nahi baduzu eta ardoa gustatzen bazaizu, lanbrusko ardoa edan dezakezu, ardo italiar ospetsuena.

Normalean jendez lepo dago, beraz, gomendagarria da erreserbatzea bi edo hiru egun lehenago. Hurrekin joateko ez dagoe arazorik: menuak eta aulki bereziak dauzkate txikientzat.

Gure ustez, Gasteizko pastarik onena egiten dute, gainera, kantitate handia ematen dute. Horregatik 2.5/3 izar emango genizkioke.



Antso Jakituna Kalea, 1 01008 Gasteiz  
945130340  
Ordutegia: Egunero 13:00etatik-16:30era eta 20:30etik-23:30era  
<https://www.latagliatella.es/restaurantes/alava/csancho-el-sabio-vitoria>



## HALA BEDI TABERNA

Gasteizen, Alde zaharrea sartzen bazara, taberna berezi hau aurkituko duzu.

Baserri baten antzekoa da bere dekorazioa;  
sartzean, oso leku eroso ematen du  
eta bukaeran, momentu polita izango da.



Ingurumenaz eta gizarteaz arduratzen dira, horregatik, hor, birziklatutako hainbat altzari  
edo gizarte-ekintzak antolatzen dituztela ere ikus dezakegu  
Gainera, leku on bat da euskera praktikatzeko, heldu bezain laster zerbitzariak guri  
euskaraz galdetzen hasten direlako, jarraian, guk nahi badugu, euskaraz hitz egiten jarrai  
dezakegu

Alde batetik, Hala Bedi Irratiarekin harremana  
Dauka, ondorioz, kontzertuak eta arteari nahiz  
kulturari lotutako bestelako ekialdiak ere  
eskaintzen ditu.



Beste aldetik, janaria izugarri ona da,  
pintxoak, hain zuzen, kalitate handiko lehengaiak  
erabiltzen dituzte eta

Ordutegia berezia da, gauez berandu arte irekitzen dute eta goizez ere irekitzen dute,  
orduan, bai parrandan gauez bai bermut edo kafea hartzera joan gaiteke; gauez oso goiz  
joatea ez da komenigarria, zeren ez baita giro handirik egongo

Hitz batez, herriko berezko taberna bat da Hala Bedi taberna, zentro sozial baten antza  
dauka.

Hurrengo helbidean aurkituko dugu: Aiztogile Kalea, 98, 01001 Vitoria-Gasteiz, Araba

## LA MAFIA JATETXEA

Gasteizko kalerik ospetsuenetako batean dago kokatuta jatetxe hau. Gasteiz hiribidean hain zuzen ere.

Lehio handiak dauzkanez, oso argitsua da. Sartzen garenean diseinu modernoa ikus dezakegu. Horretaz gain, leku zabala aurkitzen dugu.

Lehen arremana eseri baino lehen zerbitzari batekin da.

Harrera paragabea egiten digute, guk ahalik eta lekurik erosoenean esertzeko.

Bai musika bai apainketa italiar giroarekin erlazionatuta daude.

Jatetxe honetan pizza tradizionala jateko aukera eskaintzen digute, bestelako berezitasunik ere badu: pasta jateko aukera.

Adin guztietako jendea elkartzen da bertan; adibidez, gazte koadrillak edo familiak umeekin.

Joan nahi badugu, komenigarria da erreserbatzea, jendez lepo egoten delako.

Eskarmendu oso eta polita izateko jatetxerik aproposena da.

Gasteiz hiribidean, 17

Ordutegia: Egunero: 08,30 h. – 17,00 h.

20,00 h. – 23,30 h.

Asteartean izan ezik.

Susana eta Nerea